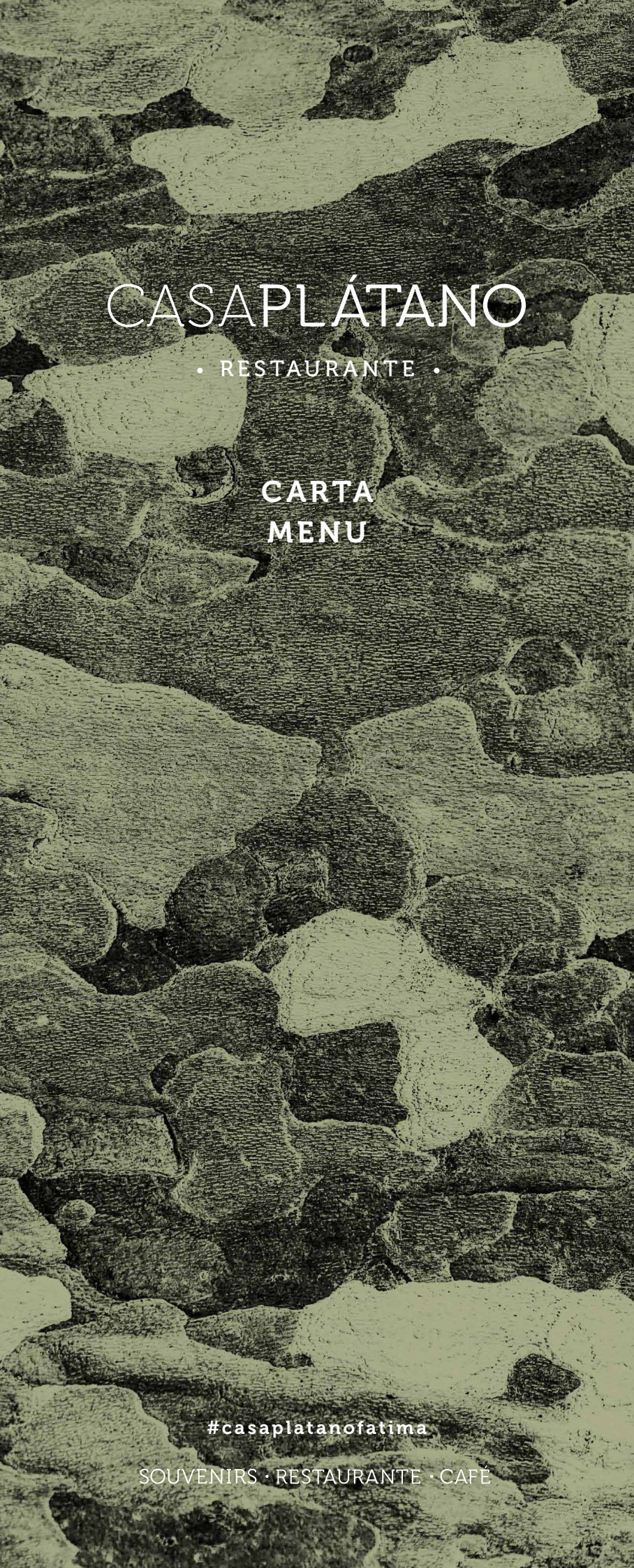




CASAPLÁTANO

• RESTAURANTE •

CARTA
MENU

#casaplatanofatima

SOUVENIRS • RESTAURANTE • CAFÉ

As folhas dos plátanos desprendem-se e lançam-se
na aventura do espaço,
e os olhos de uma pobre criatura
comovidos as seguem.
São belas as folhas dos plátanos
quando caem, nas tardes de Novembro
contra o fundo de um céu desgrenhado e sangrento.
Ondulam como os braços da preguiça
no indolente bocejo.
Sobem e descem, baloiçam-se e repousam,
traçam erres e esses, cicloides e volutas,
no espaço escrevem com o pecíolo breve,
numa caligrafia requintada,
o nome que se pensa,
e seguem e regressam,
dedilhando em compassos sonolentos
a música outonal do entardecer.

São belas as folhas dos plátanos espalhadas no chão.
Eram lisas e verdes no apogeu
da sua juventude em clorofila,
mas agora, no outono de si mesmas,
o velho citoplasma, queimado e exausto pela luz do Sol,
deixou-se trespassar por afiado ácidos.
A verde clorofila, perdido o seu magnésio,
vestiu-se de burel,
de um tom que não é cor,
nem se sabe dizer que nome tenha,
a não ser o seu próprio,
folha seca de plátano.
A secura do Sol causticou-a de rugas,
um castanho mais denso acentuou-lhe os nervos,
e esta real e pobre criatura
vendo o solo coberto de folhas outonais
medita no malogro das coisas que a rodeiam:
dá-lhes o tom a ausência de magnésio;
os olhos, a beleza.

António Gedeão (1906-1997),
in "Poemas Escolhidos"

Combine o seu prato com um cocktail
para uma sensação de sabores única

Pair your dish with a cocktail
for a unique taste sensation

• COCKTAILS •

	Negroni	12€
	Aperol Spritz	9€
	Port & Tonic	12€
	Old Fashioned	12€
	Micropolitan by Mercure Hotels	12€

• COFFEE COCKTAILS •

	Espresso Martini	12€
	Kahlua Caramel Frapuccino	12€
	Coffee Caramel Frapuccino (Alcool free)	9€

• MOCKTAILS •

SEM ÁLCOOL

	Passionate Ginger Spritzer	8€
	Maracujá, ginger beer, lima Passion fruit, ginger beer, lime	
	Cool Mint Crush	8€
	Infusão de menta, limão, mel, folhas de menta Mint infusion, lemon, honey, mint leaves	
	Strawberry Citrus Sparkle	8€
	Morango, toranja, folhas hortelã pimenta Strawberry, grapefruit, lemon mint leaves	
	Soft Micropolitan by Mercure Hotels	8€
	Chá de flor de ervilha-borboleta, xarope de hibisco com limão, água tônica Butterfly pea flower tea, lemon hybiscus syrup tonic water	

• ENTRADAS E MAIS •
FIRST FLAVOURS

Cesto de pão Bread basket	3,5
Couvert Manteiga infusionada, patê de atum e azeitonas marinadas Infused butter, tuna pâté and marinated olives	4
Creme de cenoura, tosta de massa folhada, queijo fresco e pêssago em pickle Carrot creamy soup, with pickled peach and fresh goat cheese over puff pastry toast	8
Sopa de peixe da nossa costa sashimi de charuteiro, piperade e cotovelinhos Fish soup from our coast, Bermuda chub sashimi, piperade and "cotovelinhos"	12
Carpaccio de novilho Rúcula, picadinho algarvio, trufa negra e rábano picante Beef Carpaccio, arugula, Algarve style vinaigrette, black truffle and horseradish	18
Carpaccio de salmão salada de funcho e rúcula, gel de lima, picadinho de manga, amêndoa torrada Salmon Carpaccio, arugula and fennel salad, lime, mango "picadillo" and roasted almond	16
Ostras da "Ria de Aveiro" (6und.) Ostras frescas com pérolas de limão Fresh oysters from "Ria de Aveiro" with lemon pearls	20
Atum braseado picadinho de manga e sagu com maionese sriracha Braised tuna, mango "picadillo" and sriracha mayo	16
Salada Caprese queijo fresco local da Giesta, tomate, rúcula e pesto com pinhão torrado Salad Caprese, locally made Giesta goat cheese, tomato, arungula and pesto sauce with toasted pine nuts	12
Camarão ao caril Molho de caril e bolinho de arroz frito Shrimp, curry and crispy rice cake	16

• ENTRADAS E MAIS •
FIRST FLAVOURS

Rissois de camarão (3 unid.) picadinho algarvio Fried shrimp dumpling, Algarve style vinaigrette	6
Pastéis de bacalhau (3 unid.) maionese de pickles Cod fish fritters, pickles mayo	6
Croquetes de carne (4 unid.) mostarda de mel e cebola roxa Beef croquette, red onion and honey mustard	6
Presunto de porco preto “Alentejano” (24 meses de cura) Vara Negra Acorn-fed Iberian prosciutto (cured for 24 months)	19
Seleção de queijos nacionais  crackers e compota (D.O.P) Selection of portuguese cheeses, crackers and jam (P.D.O)	16
Salada Caesar alface romana, parmesão e bacon crocante Caesar salad, roman lettuce, parmesan cheese and crispy bacon	
Frango grelhado Grilled chicken breast	16
Camarão Shimp	18

• PRINCIPAIS •
MAINS

Bacalhau à Plátano 25

Lombo de bacalhau no forno, brás de espargos
verdes e tapenade de azeitona

Oven roasted codfish Plátano style, green asparagus
"brás" and olive tapenade

Filete de Robalo, 26

"massoto" de ostras e funcho grelhado

Seabass filet, oysters "massoto" and grilled fennel

Lombo de Salmão, 25

ravioli de beterraba e legumes da horta glaceados

Salmon, beetroot ravioli and glazed seasonal vegetables

Polvo do mar do Algarve, 28

húmus de batata doce e ragout de legumes mediterrânicos

Octopus from the Algarve coast, sweet potato hummus
and mediterranean vegetables ragout

Vazia de Vitelão dos Açores, 26

"panisses" de grão e bimis grelhados

Azores sirloin, chickpea "panisse" and grilled broccolini

Coxa de pato "sous vide", 25

arroz cremoso de castanhas e pickles de cogumelos

Duck leg "Sous Vide", chestnut creamy rice and
mushrooms pickle

Mil-folhas de bochecha de porco ibérico, 25

com salada da horta

Iberian pork cheek mille-feuille with rich salad

Carré de Borrego, 34

guisado de grão e legumes à portuguesa, puré de aipo
com maçã verde

Lamb Rack, portuguese chickpea and vegetables stew,
green apple and celery purée

Risotto 23

Legumes grelhados

Grilled vegetables risotto

Hamburguer à Casa Plátano 20

Novilho dos Açores em pão de brioche,

cebolada, bacon, queijo cheddar, tomate fresco

Beef burger from the Azores Islands on a brioche

bun with onion, bacon, cheddar cheese, fresh tomato

• SOBREMESAS •

DESSERTS

Arroz-doce com pêra bêbada 12

mousse de doce de amêndoa e crocante de chocolate
(para partilhar)

"Arroz doce" (creamy sweet rice) with poached pear in
red wine, sweet almond and chocolate crisp (to share)

Harmonização • Wine Pairing

Madeira Blandy's Malmsey 5 Years 6

Pudim de vinho do Porto e laranja 8

fruta marinada em baunilha e amêndoa torrada

Port wine and orange egg pudding, marinated fruit with
vanilla and toasted almond

Harmonização • Wine Pairing

Porto Quinta do Noval 10 anos 9

Leite creme de maracujá 8

gelado de frutos secos

Passion fruit crème brûlée and dried fruits ice cream

Harmonização • Wine Pairing

Madeira Blandy's Bual 5 Years 6

Brownie de chocolate 9

Mousse de chocolate branco ganache de mirtilos, coulis,
sorvet de lima e crumble de coco

Chocolate Brownie, White chocolate mousse, blueberry
ganache, lime sorbet and coconut crumble

Harmonização • Wine Pairing

Lisboa Quinta do Boiçã arinto licoroso 6

Cheesecake de Abóbora 8

Chantilly de lima, coulis, gelado de manga, crumble de
coco e crocante de chocolate

Pumpkin Cheesecake, coulis, mango ice-cream,
coconut crumble and crunchy chocolate.

Harmonização • Wine Pairing

Madeira Blandy's Bual 5 Years 6

Seleção de gelados 9

chantilly caseiro e crocante de canela (para partilhar)

Ice-cream selection, home-made whipped cream and
spicy crumble (to share)

Fruta fresca laminada 8

Sliced fresh fruit

• BEBIDAS COM ÁLCOOL •
ALCOHOLIC DRINKS

VINHO A COPO . WINE BY THE GLASS

São João Reserva Bruto Espumante Sparkling	7
A Descoberta (Dão) branco, tinto ou rosé white, red or rosé	6
Duorum (Douro) branco ou tinto white or red	8
Marquês de Borba • Vinhas Velhas (Alentejo) branco ou tinto white or red	11
Quinta do Gradil Chardonay (Lisboa)	9

COCKTAILS E APERITIVOS . COCKTAILS & APÉRITIFS

Mimosa, espumante c/ laranja	9
Aperol Spritz	9
Negroni	12
Old Fashioned	12
Porto Tónico	12
Limoncello Tónico	12
Garibaldi, campari c/ laranja	12
Gin Tónico (Gordons)	10
Gin Tónico (Sun Doors)	12
Gin Tónico (Hendricks)	14

SANGRIA

Espumante Sparkling	
Frutos vermelhos Red fruits (1,3L)	25
Maracujá Passion fruit (1,3L)	25

CERVEJA & SIDRA . BEER & CIDER

Super Bock Pressão (40 cl)	3,8
Sommersby (33 cl)	3,8
Cerveja Artesanal Letra	5,5
Craft Beer	
Cerveja Artesanal envelhecida em carvalho	7,5
Oak Aged craft beer	

CHAMPANHE E ESPUMANTE
CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

São João Reserva Bruto Espumante	22
Murganheira Espumante Bruto Reserva	29
Soalheiro Espumante Alvarinho Bruto	32
Moet & Chandon Champagne Imperial Bruto	96

• VINHOS •

WINES

BRANCO . WHITE

Duorum Colheita (Douro)	24
Quinta do Crasto Superior (Douro)	38
Quinta do Noval Reserva (Douro)	85
Casa da Passarella A Descoberta (Dão)	20
Casa da Passarella Abanico Reserva (Dão)	24
Quinta Foz de Arouce (Beira Atlântico)	39
Quinta da Alorna Reserva das Pedras (Tejo)	39
Quinta do Gradil Chardonnay (Lisboa)	28
Marques de Borba Vinhas Velhas (Alentejo)	34
Adega Mayor Reserva (Alentejo)	24
Esporão Reserva (Alentejo)	38
A Laranja Mecânica (Alentejo)	46
Pêra-Manca (Alentejo)	130
Vinho da Corda (Madeirense)	100

TINTO . RED

Duorum Colheita (Douro)	24
Duorum Reserva Field Blend (Douro)	57
Duorum O. Leucura (Douro)	260
Quinta do Crasto Superior (Douro)	38
Quinta do Noval Reserva (Douro)	85
Quinta do Vale Meão (Douro)	350
Casa da Passarella A Descoberta (Dão)	20
Casa da Passarella Abanico Reserva (Dão)	24
Casa da Passarella O Fugitivo Pinot Noir (Dão)	60
Casa da Passarella O Oenólogo (Dão)	38
Marquês de Marialva Baga Reserva (Bairrada)	24
Quinta Foz de Arouce (Beira Atlantico)	39
Quinta da Alorna Reserva das Pedras (Tejo)	39
Monte D'Oiro Reserva (Lisboa)	60
Abadia do Tomarães (Lisboa)	60
<i>Vinho Medieval de Ourém</i>	
Quinta da Bacalhôa (Setúbal)	40
Marques de Borba Vinhas Velhas (Alentejo)	34
Marques de Borba Reserva (Alentejo)	95
Adega Mayor Reserva (Alentejo)	24
Esporão Reserva (Alentejo)	38
Mouchão Tinto (Alentejo)	86
Pêra-Manca (Alentejo)	650

• VINHOS •

WINES

VERDE E ALVARINHO

João Portugal Ramos • Loureiro	20
Soalheiro Verde • Alvarinho	28
Quinta do Regueiro Primitivo • Alvarinho	34

ROSÉ

Casa da Passarella A Descoberta (Dão)	20
Bacalhôa Moscatel Galego Roxo (Setúbal)	28
Soalheiro Mineral Rosé (Minho)	32
Rosé dos Villões (Madeirense)	32

VINHOS DOCES / FORTIFICADOS

SWEET / FORTIFIED WINES

Bucelas Quinta do Boiçã Arinto Licoroso	6
Madeira Blandy's Bual 5 years	6
Madeira Blandy's Malmsey 5 years	6
Porto D. Antónia Reserva White or Red	6
Porto Quinta do Noval LBV	8
Porto Quinta do Noval 10 anos	9
Porto Vintage Quinta do Crasto (375ml)	49
Lisboa Quinta da Alorna (375ml) colheita tardia	35

Preços em Euros Prices in Euros

IVA Incluído à taxa legal em vigor VAT Included

Alergias: A descrição do menu pode não conter todos os ingredientes. Se sofrer de alergias agradecemos que informe antecipadamente.

Allergies: The menu description may not list all ingredients. If you suffer from any allergies, please inform us in advance.

• BEBIDAS •

DRINKS

CAFÉ E CHÁ . COFFEE AND TEA

Café . <i>Expresso Coffee</i>	2
Caffé Americano	3
Iced Americano	3
Caffé Latte	4
Iced Latte	4
Cappuccino	4
Chocolate quente . <i>Hot Chocolate</i>	4
Chá . Infusão . <i>Tea . Infusion</i>	
Preto, verde, camomila, fruta	
<i>Black tea, green tea, camomile, fruit</i>	
(500ml)	4,5
(800ml)	7

ÁGUAS . SUMOS . REFRIGERANTE WATERS . JUICES . SODA

Água c/ gás (50 cl) <i>Sparkling water</i>	3,5
Sumo laranja natural <i>Fresh orange juice</i>	4
Coca-cola . Fanta . Sprite . Fuze tea	3

SPIRITS . ESPIRITUOSAS

Aguardente de Medronho Sulista	9
Jameson	6
Dimple Gold Selection	5
Makers Mark	7
Bushmills Single Malt 10 anos	9
Balvenie 12 anos	9
Nikka from the Barrel	11
West Cork Single Malt Port Cask	9
CR&F Reserva	6
CR&F Reserve Extra	9
CR&F XO	30
Remy Martin VSOP	11
Rum El Dorado 8 anos	6
RUM Diplomático Reserva Exclusiva	8
Vodka Belvedere	8

